Бутерброды с лучком "Ку чапэ"

Что нужно:

- манка - чуть больше стакана;
- кипяток - 2 стакана;
- яйца - 4 шт;
- репчатый лук (крупный) - 1 шт (если мелкие, возьмите 2);
- батон (удобнее уже в нарезке) - 1 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. В миску с манкой добавляем соль, перец и заливаем кипятком.
3. Сразу тщательно перемешиваем (чтобы не было комков).
4. Накрываем полотенцем и оставляем на 10 минут.
5. Затем добавляем в манку яйца.
6. Добавляем мелко нарезанный лучок и снова перемешиваем.
7. Раскладываем полученную смесь по всем ломтикам батона.
8. Обжариваем сначала с луковой стороны.
9. Затем переворачиваем. Обжариваются данные бутербродики до лёгкой золотистой корочки.